



令和5年4月7日
調布市立若葉小学校
校長 内藤 みゆき
栄養士 野口 悠紀子

ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新年度が始まります。
今年度も、おいしくて安全な給食づくりに努めてまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

献立表は、月に1回、家庭数でお配りします。毎日の献立の確認にご活用ください。裏面の給食だよりには、献立やレシピの紹介、給食に関するお知らせなどを載せていきますので、そちらもぜひご確認ください。

若葉小の給食室を紹介します



栄養士の野口です。献立を考えたり、食材の発注をしたり、給食だよりを作ったりします。
毎日の給食を通し、食べる楽しさや栄養のバランスについて、子供たちに伝えていきたいと思っています。
給食に関するご質問や、食物アレルギーの心配などがある方は、栄養士までご相談ください。

若葉小学校では学校の中にある給食室で、調理業務を株式会社東京天竜に委託して給食を作っております。

お隣の調布市立第四中学校の給食も作って、トラックで運ぶ「親子給食」を実施しております。

★基本は手作り

カレールウは油と小麦粉で、サラダのドレッシングはしょうゆや塩と酢、油で…と、基本は給食室で手作りをしております。

和食の出汁はかつお節やさば節、昆布、煮干しなどの素材を使って毎朝とっています。洋風や中華の料理に使用するガラスープは、鶏ガラや豚ガラを業者から購入して毎朝とっています。

★薄味でもおいしく

子供のころに濃い味に慣れてしまうと、将来的に高血圧などの生活習慣病につながりやすいといわれています。給食では、薄味をこころがけ、出汁のうま味や素材の味を生かすことでおいしく感じられるようにしています。

★様々な食文化に触れられるように

日本各地の郷土料理や世界の料理を給食で取り入れています。

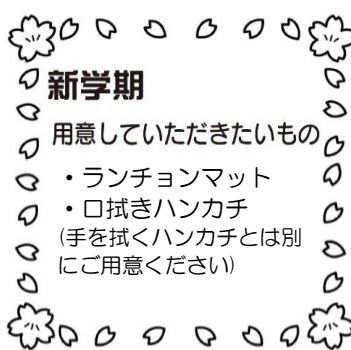
様々な食文化に触れることで、「食べる楽しさ」や「学ぶ楽しさ」を感じられるようにしています。

★旬の食材や行事食を

その季節にしか食べられない「旬」の良さや、行事と食べ物関係などを通して様々なことを学べるよう、旬の食材や行事食を積極的に出しています。

＊【4月25日(火)・27日(木)の献立 アルファ米を提供します】

4月22日(土)調布市防災教育の日になみ、学校で備蓄しているアルファ米でわかめご飯を作ります。



新学期

用意していただきたいもの

- ・ランチョンマット
- ・口拭きハンカチ
(手を拭くハンカチとは別に
にご用意ください)

学校では、勉強で使用している机で給食を食べます。ランチョンマットは必ず毎日清潔なものをにご用意ください。
また、すべてのものに記名をお願いしております。洗濯をすると薄くなることもありますので、ご確認をお願いします。
また、給食の白衣は、給食当番の週の最終日に持ち帰ります。各ご家庭で洗濯と、ボタンのほつれなどがありましたら直していただくなどのメンテナンスもお願いしておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。



学校給食の7つの目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。 	②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。 	③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。 	④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。 	⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。 	⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。 	

★給食費について

保護者の方に負担していただく給食費は、食材の購入費にのみ充てられています。給食室で使用する光熱水費や人件費等は、すべて調布市が負担しています。

給食費の徴収計画については月末にお配りいたします「学校徴収金納入決定通知書」をご覧ください。

給食費の引き落としが計画的に行われなかった場合、食材の購入費が不足し、給食に影響が出る場合があります。引き落とし前日までに口座の残高をご確認いただき、計画的な納入にご協力をお願いします。